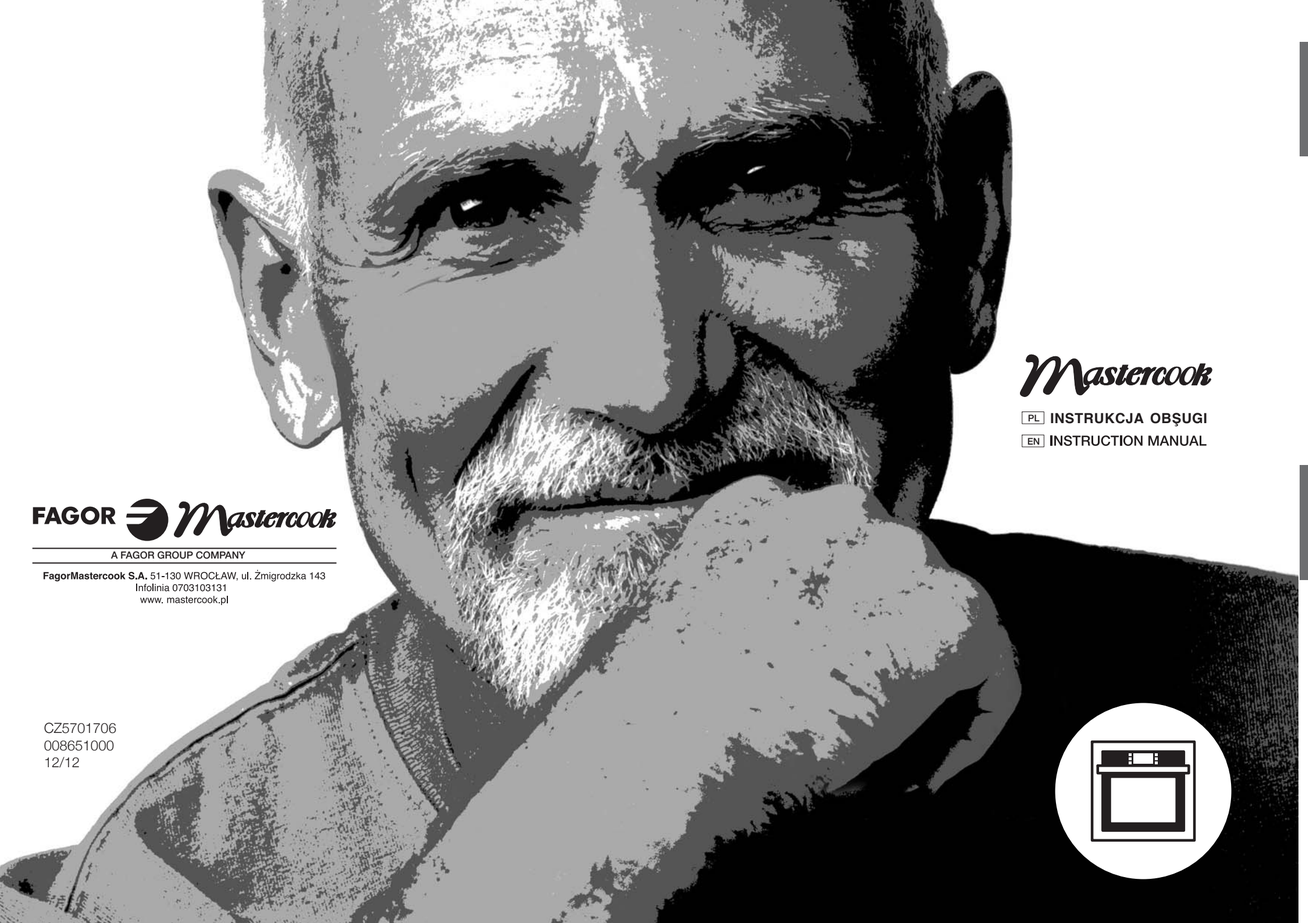


Mastercook

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

EN INSTRUCTION MANUAL

FAGOR Mastercook

A FAGOR GROUP COMPANY

FagorMastercook S.A. 51-130 WROCŁAW, ul. Żmigrodzka 143
Infolinia 0703103131
www. mastercook.pl

CZ5701706
008651000
12/12

1

1.2

1.2.1

1.2.2

1.2.3

1.2.4

1.2.5

1.2.6

1.2.7

2

2.1

2.1.1

2.1.2

2.1.3

2.1.4

2.1.5

2.1.6

2.1.7

2.1.8

2.1.9

2.1.10

2.1.11

2.1.12

2.1.13

2.1.14

2.1.15

2.2

2.3

2.3.1

2.4

2.4.1

2.4.2

2.4.3

2.4.4

2.4.5

2.4.6

2.4.7

2.4.8

2.5

2.5.1

2.5.2

2.5.3

2.6

2.6.1

2.7

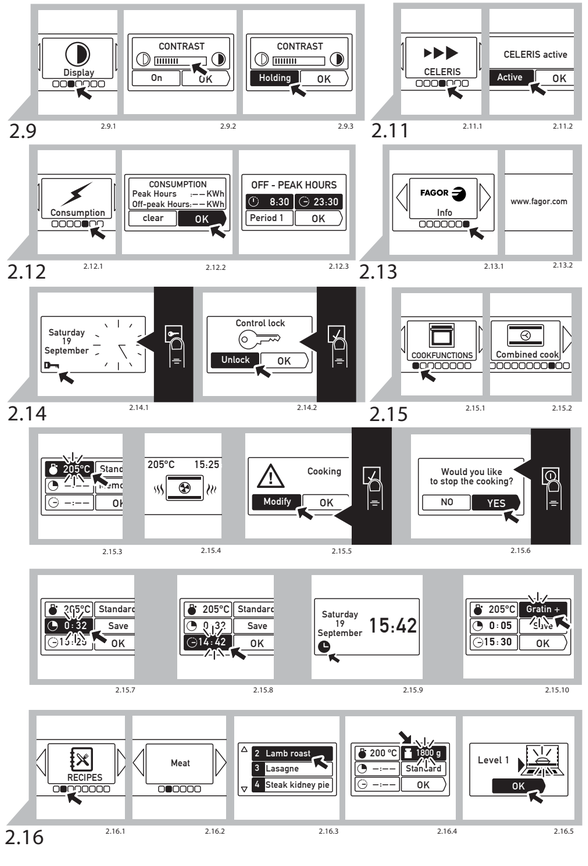
2.7.1

2.7.2

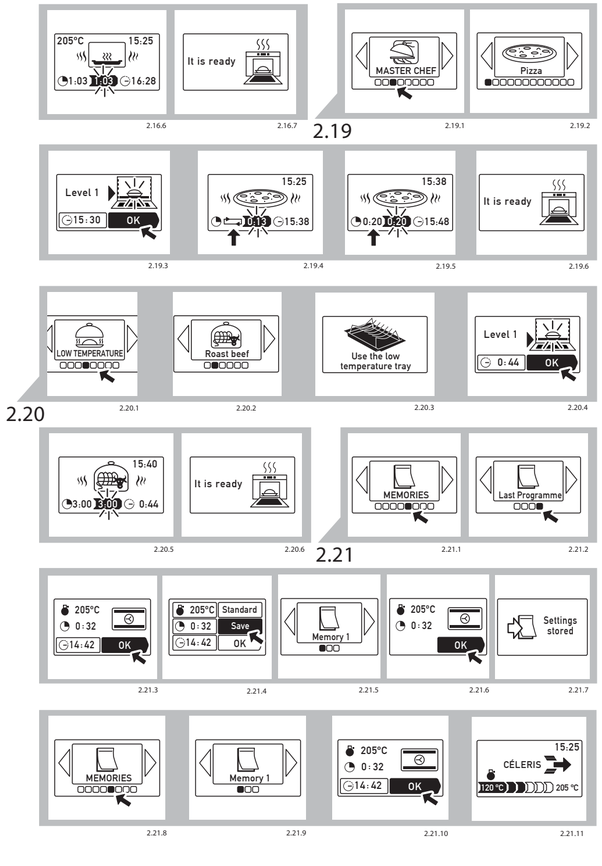
2.8

2.8.1

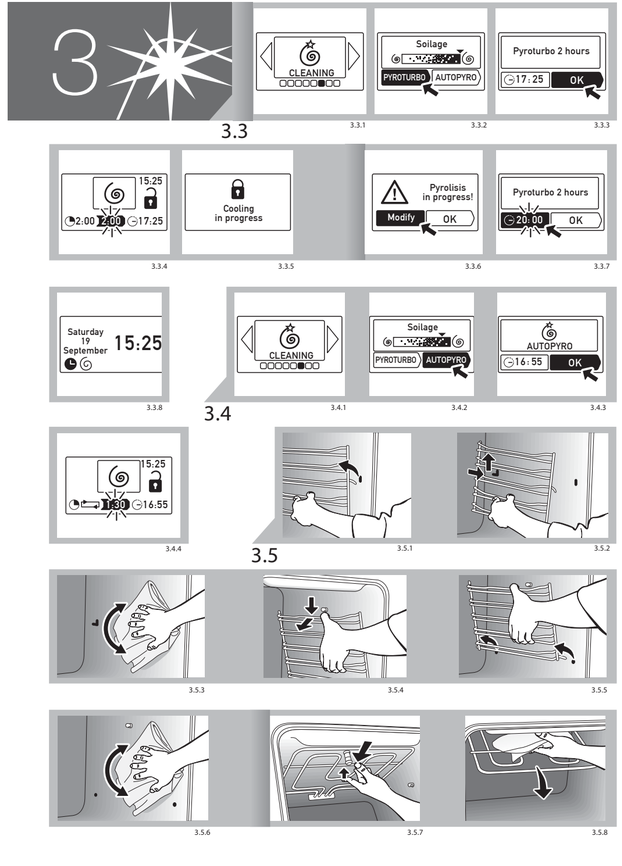
2.8.2



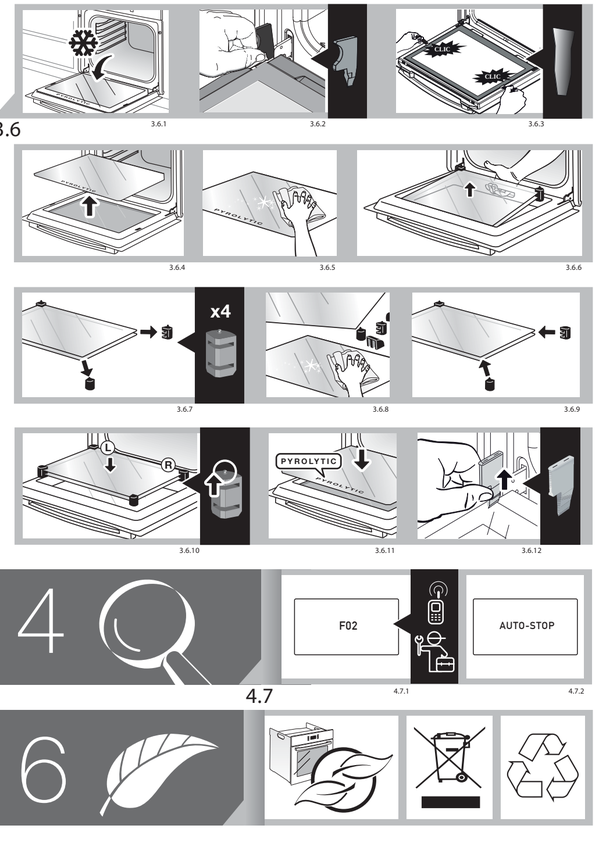
2.9 2.9.1 2.9.2 2.9.3
2.11 2.11.1 2.11.2
2.12 2.12.1 2.12.2 2.12.3
2.13 2.13.1 2.13.2
2.14 2.14.1 2.14.2
2.15 2.15.1 2.15.2
2.15.3 2.15.4 2.15.5 2.15.6
2.15.7 2.15.8 2.15.9 2.15.10
2.16 2.16.1 2.16.2 2.16.3 2.16.4 2.16.5



2.16.6 2.16.7
2.19 2.19.1 2.19.2
2.19.3 2.19.4 2.19.5 2.19.6
2.20 2.20.1 2.20.2 2.20.3 2.20.4
2.20.5 2.20.6
2.21 2.21.1 2.21.2
2.21.3 2.21.4 2.21.5 2.21.6 2.21.7
2.21.8 2.21.9 2.21.10 2.21.11



3.3 3.3.1 3.3.2 3.3.3
3.3.4 3.3.5 3.3.6 3.3.7
3.3.8
3.4 3.4.1 3.4.2 3.4.3
3.4.4
3.5 3.5.1 3.5.2
3.5.3 3.5.4 3.5.5
3.5.6 3.5.7 3.5.8



3.6 3.6.1 3.6.2 3.6.3
3.6.4 3.6.5 3.6.6
3.6.7 3.6.8 3.6.9
3.6.10 3.6.11 3.6.12
4.7 4.7.1 4.7.2

Instrukcja obsługi

Bardzo ważne: Przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika należy przeczytać w całości niniejszą instrukcję obsługi. Dokumentacja i akcesoria znajdują się wewnątrz urządzenia.
Układ graficzny niniejszej instrukcji obsługi umożliwia lekturę tekstu wraz z odnoszącymi się do niego rysunkami.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

⚠ *Ważne*

Zachować instrukcję obsługi piekarnika. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia innej osobie, należy upewnić się, że instrukcja jest do niego dołączona. Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania piekarnika, uważnie przeczytać niniejsze zalecenia. Zostały one opracowane z myślą o bezpieczeństwie użytkownika i innych domowników.

- Zasilanie elektryczne piekarnika powinno być wyposażone w wyłączniki bezpieczeństwa spełniające wymogi obowiązujących lokalnie przepisów instalacyjnych.
- Montażu i podłączenia piekarnika może dokonać wyłącznie uprawniony instalator, przestrzegając przy tym zaleceń producenta i dołączonych do zestawu schematów.
- Należy upewnić się, że moc instalacji elektrycznej odpowiada maksymalnej wartości podanej na tabliczce znamionowej, a gniazdo służące do podłączenia urządzenia jest odpowiednio uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, jego wymiany - ze względów bezpieczeństwa - powinien dokonać serwis posprzedażowy lub odpowiednio wykwalifikowany personel.
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, należy upewnić się, że jego zasilanie zostało odłączone.
- Do czyszczenia drzwi piekarnika nie powinno się używać środków szorujących ani metalowych myjek ze względu na ryzyko porysowania powierzchni, co może spowodować pęknięcie szkła.
- Niektóre zewnętrzne części urządzenia mogą być rozgrzane w trakcie

jego działania. Dlatego też zaleca się trzymanie od niego z dala lub stałe nadzorowanie dzieci poniżej 8 roku życia.

- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem jednak, że korzystanie z niego odbywa się pod nadzorem lub wcześniej zostały im udzielone wskazówki dotyczące jego bezpiecznej obsługi i są one świadome potencjalnych zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Niedopuszczalne jest także, aby wykonywały one bez odpowiedniego nadzoru jakiekolwiek czynności związane z jego myciem czy konserwacją.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego. Nie należy go stosować w celach komercyjnych ani przemysłowych. Służy ono wyłącznie do pieczenia produktów żywnościowych.
- Zabrania się wprowadzania zmian lub modyfikowania urządzenia. Tego rodzaju działania mogą być niebezpieczne.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dostępne powierzchnie piekarnika nagrzewają się bardziej niż w czasie normalnego użytkowania. Zaleca się trzymanie dzieci z dala od urządzenia.
- Przed przystąpieniem do pirolizy, wyciągnąć z piekarnika wszelkie akcesoria do pieczenia i usunąć pozostałości po wykipieniu potraw.
- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach urządzenia ani nie pozwalać siadać na nich dzieciom.
- Czyszczenie wnętrza piekarnika może odbywać się wyłącznie po jego uprzednim wyłączeniu.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia, upewnić się, że wszystkie funkcje pozostają wyłączone.
- Nie należy używać piekarnika do składowania rzeczy czy przechowywania akcesoriów.
- W żadnym wypadku nie stosować w odniesieniu do piekarnika urządzeń do czyszczenia parą lub wodą pod wysokim ciśnieniem (ze względu na przepisy dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego).
- W trakcie działania urządzenia - w przypadku wszystkich programów, włącznie z opiekaniem - jego drzwi powinny zawsze pozostawać zamknięte.

1 Instalacja

1.1 Rozpakowanie. Należy usunąć wszystkie elementy ochronne.

1.2 Przyłączenie do sieci elektrycznej. Należy wziąć pod uwagę dane, znajdujące się na tabliczce znamionowej (1.2.1) oraz wymiary mebla, do którego będzie zabudowywany piekarnik (1.2.2, 1.2.3).

Urządzenie należy podłączyć do sieci stałym przyłączem jednofazowym, pamiętając, że należy przyłączyć zero (kolor niebieski) do zera (1.2.4). Wsunąć piekarnik do otworu tak, aby przewód nie pozostał na górnej części piekarnika (1.2.5, 1.2.6). Przymocować go do mebli przy pomocy dwóch dołączonych wkrętów (1.2.7). Aby zakończyć instalację urządzenia wymagane jest ustawienie bieżącego czasu. Po pewnym czasie nieaktywności, urządzenie przechodzi w tryb standby, w którym - w zależności od modelu - zmniejsza się jasność wyświetlacza lub następuje jego wygaszenie.

2 Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem nowego piekarnika należy najpierw rozgrzać pusty piekarnik (bez potraw, ustawiony na funkcję ⎓ 250ºC, 30 minut). Może powstawać niewielki dym oraz nieprzyjemny zapach (jest to normalne i powodowane usuwaniem pozostałości tłuszczu użytego w procesie produkcyjnym). Po ostygnięciu piekarnika należy wyczyścić jego wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej szmatki.

Możecie Państwo przeglądać menu piekarnika i skonfigurować go zgodnie z życzeniem oraz / lub użyć różnych przycisków, aby piec. ⏻ Włączenie / anulowanie. + , − Przechodzenie przez różne opcje menu. ✓ Zatwierdzenie wyboru. ↵ Powrót do poprzedniej pozycji menu. 🔑 Blokada przycisków.

2.1 Akcesoria. W zależności od modelu urządzenia, dysponujemy blachą głęboką (2.1.1) i płaską (2.1.2) oraz wielofunkcyjnym rusztem (2.1.3). Elementy te można stosować niezależnie do siebie lub łącząc poszczególne blachy z wielofunkcyjnym rusztem (2.1.4) w jedną całość. Prowadnice rusztowe wysuwane częściowo (2.1.5) lub w całości (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8) służą do umieszczania na nich pojedynczych lub połączonych ze sobą akcesoriów. Jeśli dysponujemy blachą wyposażoną w system częściowego wysuwania, możemy z niej korzystać zarówno bez, jak i łącznie z innymi elementami (3 warianty zastosowania) (2.1.9). Ruszt standardowy natomiast służy wyłącznie do niezależnego użytku (2.1.10). Jeśli urządzenie zostało wyposażone w automatycznie wysuwane prowadnice typu "impulse", należy wsunąć je najpierw do piekarnika bez blachy (2.1.11). W momencie otwarcia drzwi piekarnika następuje ich automatyczne wysunięcie pod wpływem ciężaru danego elementu (2.1.12). Przy korzystaniu z prowadnic typu "impulse" potrawy powinny być umieszczone na blasze (2.1.13). Wsuwając je do piekarnika należy zwrócić uwagę na ustawienie ich w odpowiedniej pozycji. Zostały one wyposażone w boczne, zabezpieczające przed wypadnięciem ograniczniki (2.1.14). Ruszt do pieczenia w niskich temperaturach jest wymagany przy używaniu funkcji „pieczenie w niskich temperaturach" (2.1.15).

2.2 Pozycja akcesoriów. Akcesoria można ustawić w pięciu różnych pozycjach 1, 2, 3, 4, 5.

2.3 Wybór języka. Po pierwszym włączeniu piekarnika lub gdy zasilanie zostanie przywrócone po przerwie, na wyświetlaczu pojawi się wybór języka. Naciskać + lub − aż zostanie zaznaczony wybrany język i nacisnąć ✓ aby zatwierdzić (2.3.1).

2.4 Ustawienie daty i godziny. Po ustawieniu języka pojawi się ekran ustawiania daty i godziny (2.4.1). Naciskać + lub − aż pojawi się ***Czas*** (2.4.2). Zatwierdzić naciskając ✓. Godzina będzie migać. Naciskać + lub − aby zmienić godzinę (2.4.4). Po ustawieniu czasu nacisnąć ✓ aby zatwierdzić (2.4.5). Powtórzyć czynności aby ustawić datę i tryb czasu 12/24 godziny. Kiedy zostaną ustawione wszystkie elementy, nacisnąć ✓ aby zatwierdzić (2.4.6).

Uwaga: Można wybrać widok zegara analogowego (2.4.7) lub cyfrowego (2.4.8).

2.5 Zmiana języka. Nacisnąć ⏻. Po początkowej animacji pojawi się menu (2.5.1). Naciskać + , − aż pojawią się ***Ustawienia*** i nacisnąć ✓ aby zatwierdzić (2.5.2). Naciskać + , − aby wybrać ***Język*** i nacisnąć ✓ aby zatwierdzić (2.5.3). Powtórzyć czynności aby zmienić język (2.3.1).

2.6 Zmiana godziny i daty. Wybrać ***Ustawienia*** i zatwierdzić (2.5.1, 2.5.2). Naciskać + , − aby wybrać ***Godzina / Data***. Nacisnąć ✓ aby zatwierdzić (2.6.1). Powtórzyć czynności aby zmienić czas (2.4.1 – 2.4.6).

2.7 Funkcja minutnika. Nacisnąć ⏻ aby uzyskać menu (2.5.1). Naciskać + , − aby wybrać ***Minutnik***. Nacisnąć ✓ aby zatwierdzić (2.7.1). Naciskać + , − aby wprowadzić czas. Nacisnąć ✓ aby

zatwierdzić (2.7.2). Rozpocznie się odliczanie czasu i po osiągnięciu zera zabrzmi sygnał dźwiękowy. Nacisnąć [✓] aby wyłączyć dźwięk.

2.8 Ustawienie dźwięku przycisków. Wybrać ***Ustawienia*** i zatwierdzić (2.5.1, 2.5.2). Wybrać ***Dźwięk*** i zatwierdzić (2.8.1). Wybrać ***Bip Wł.*** lub ***Bip Wył.***. Zatwierdzić (2.8.2).

2.9 Ustawienie kontrastu wyświetlacza. Wybrać ***Ustawienia*** i zatwierdzić (2.5.1, 2.5.2). Wybrać ***Wyświetlanie*** i zatwierdzić (2.9.1). Ustawić kontrast i zatwierdzić (2.9.2).

Dostępne są dwa tryby wyświetlania: ***Stały*** (wyświetlacz pozostaje stale włączony) i ***Czekanie*** (wyświetlacz gaśnie po określonym czasie, aby zaoszczędzić energię). Wybrać tryb i zatwierdzić (2.9.3). Aby włączyć wyświetlacz w trybie oczekiwania, nacisnąć [⊶].

2.10 Funkcja wewnętrznego oświetlenia piekarnika: Gdy piekarnik jest w trybie oszczędzania energii, światło zapala się tylko na kilka sekund, gdy zostanie naciśnięty [⊶]. Można wyłączyć tą funkcję, tak, że światło pozostanie zapalone podczas pieczenia. Aby to zrobić, przy wyłączonym piekarniku, nacisnąć przyciski [+] i [−] jednocześnie i przytrzymać je aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Aby powrócić do trybu oszczędzania energii, powtórzyć czynności.

2.11 Funkcja Celeris. Ta funkcja służy do szybkiego osiągnięcia wybranej temperatury. Zalecana jest do potraw wymagających nagrzanego piekarnika. Seria sygnałów dźwiękowych zabrzmi po osiągnięciu ustawionej temperatury. Wybrać ***Ustawienia*** i zatwierdzić (2.5.1, 2.5.2). Wybrać ***Celeris*** i zatwierdzić (2.11.1). Włączyć lub wyłączyć tą funkcję i zatwierdzić (2.11.2).

2.12 Dostosowanie zużycia energii. Ta funkcja pozwala na sprawdzenie zużycia energii przez piekarnik. Jeśli w Państwa umowie na dostawy energii są godziny poza szczytem, można sprawdzać szczegóły zużycia w czasie tych godzin. Wybrać ***Ustawienia*** i zatwierdzić (2.5.1, 2.5.2). Wybrać ***Zużycie*** i zatwierdzić (2.12.1). Dane zużycia energii pojawią się na wyświetlaczu. Potwierdzić (2.12.2). Użyć przycisków [+], [−] aby ustawić czas rozpoczęcia i zakończenia godzin poza szczytem. Po dokonaniu zmian wszystkich wybranych parametrów nacisnąć [✓] aby zatwierdzić (2.12.3).

Uwaga: Jeśli do funkcji pirolizy zostały wprowadzone godziny poza szczytem, piekarnik będzie sugerował rozpoczęcie czyszczenia w czasie tych najbliższych godzin. Jeśli chcą Państwo rozpoczynać pirolizę natychmiast, trzeba będzie skasować zaprogramowanie godzin poza szczytem.

2.13 Obsługa klienta. Ta opcja pozwala na uzyskanie danych kontaktowych do działów obsługi klienta i serwisu. Wybrać ***Ustawienia*** i zatwierdzić (2.5.1, 2.5.2). Wybrać ***Info*** i zatwierdzić (2.13.1). Pojawi się ekran informacyjny. Aby go opuścić, nacisnąć [✓] (2.13.2).

2.14 Blokada przycisków. Ta funkcja jest używana aby zapobiec zabawie dzieci z elementami sterującymi piekarnika. Przy wyłączonym piekarniku nacisnąć i przytrzymać [⊶] aż na wyświetlaczu pojawi się symbol klucza (2.14.1). Jeśli zostanie naciśnięty dowolny przycisk, pojawi się komunikat o zablokowanych przyciskach. Aby je ***odblokować***, wybrać odblokowanie i zatwierdzić (2.14.2).

PIECZENIE

2.15 Natychmiastowe pieczenie. Wybrać ***Funkcje piecz.*** w menu i zatwierdzić (2.15.1) Naciskać [+], [−] aby wybrać funkcję pieczenia i zatwierdzić (2.15.2).

Rozmrażanie. Służy do szybkiego rozmrażania dowolnych potraw.

Grzanie tradycyjne. Do chleba, ciast, ciast z nadzieniem oraz chudego mięsa.

Mocne grzanie od dołu. Ciepło pochodzące z dołu jest rozkładane równomiernie. Idealne do pizzy i paelli.

Średni grill. Do hamburgerów, tostów oraz potraw o niewielkiej powierzchni.

Mocny grill. Do zapiekania makaronów, sufletów i sosów beszamelowych.

Mocny grill z wentylatorem. Do opiekania potraw, ciepło jest rozkładane równomiernie. Idealne do dużych wypieków.

Termoobieg. Grzanie jest realizowane przez tylną grzałkę kołową i wentylator.

Grzanie tradycyjne z wentylatorem. Do dowolnych potraw. Kilka potraw może być pieczonych jednocześnie bez mieszania ich smaków czy zapachów.

Delikatne potrawy. Do jogurtów lub suszonych potraw (np. suszone grzyby).

Ciepło 3D. Pozwala na pieczenie na kilu poziomach na raz.

Grill 4-poziomowy. Czas opiekania jest dłuższy niż przy standardowym grillu.

Utrzymywanie potraw w cieple. Podtrzymuje ciepło już przygotowanych potraw.

Po zatwierdzeniu funkcji pieczenia można zmienić sugerowaną temperaturę naciskając [+], [−]. Nacisnąć [✓] aby zatwierdzić (2.15.3). Nacisnąć [✓] ponownie aby rozpocząć pieczenie (2.15.4). Można zmienić temperaturę naciskając [✓] (2.15.5). Można wyłączyć piekarnik naciskając [⏻] (2.15.6).

FUNKCJE CZASU

Wybór czasu pieczenia. Po wyborze funkcji pieczenia można również ustawić funkcje czasu. Wybrać [◔] i wprowadzić czas pieczenia (2.15.7). Po upłynięciu

ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć dźwięk [✓].

Wybór czasu zakończenia pieczenia. Wybrać spośród opcji pieczenia na wyświetlaczu i ustawić czas pieczenia. Następnie wybrać i wprowadzić czas końca pieczenia (2.15.8). Zatwierdzić. Piekarnik wejdzie w tryb oczekiwania aż rozpocznie się pieczenie (2.15.9).

Opcja GRILL+. Ta funkcja służy zbrązowienia potraw. Włącza się na 5 minut przed końcem pieczenia (2.15.10).

Grill+ nie może być używany przy niektórych funkcjach pieczenia, np. rozmrażanie, utrzymywanie w cieple i delikatne potrawy.

2.16 Pieczenie z przepisami. W tej funkcji wykorzystywane są automatyczne przepisy pieczenia, które są dostosowywane do ilości jedzenia, które są zależne od ilości osób, dla których są przygotowywane potrawy.

Wybrać ***Przepisy*** w menu i zatwierdzić (2.16.1). Dostępne jest 6 rodzajów potraw: ***Mięso białe, Mięso czerwone, Ryby, Warzywa, Ciasta, Tarty/Zapiek.***

Wybrać rodzaj potrawy używając [+], [−] i zatwierdzić (2.16.2). Wybrać przepis i zatwierdzić (2.16.3). Wprowadzić wagę potrawy i zatwierdzić (2.16.4). Piekarnik zaproponuje poziom pieczenia (2.16.5). Wsunąć blachę na wskazany poziom i zatwierdzić. Piekarnik wykona automatycznie niezbędne obliczenia i pojawi się czas końca pieczenia (2.16.6). Gdy zakończy się pieczenie, zabrzmi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz poinformuje, że potrawa jest gotowa (2.16.7).

Można zmienić czas końca pieczenia. Nacisnąć [✓] i wybrać . Zmienić czas używając [+], [−] i zatwierdzić.

2.17 **Wskaźnik ciepła resztkowego .** Jeśli piekarnik jest wciąż gorący po wyłączeniu, na wyświetlaczu pojawi się . Symbol ten zniknie, jeśli temperatura wewnątrz piekarnika obniży się poniżej 60º C.

2.18 **Automatyczne wyłączenie.** Jeśli zapomną Państwo wyłączyć piekarnik, wyłączy się on automatycznie po określonym czasie. Jeśli temperatura jest niższa niż 100 ºC, piekarnik wyłączy się po 10 godzinach. Jeśli temperatura jest wyższa niż 100 ºC, piekarnik wyłączy się po 3 godzinach.

2.19 Pieczenie Master Chef. Jest to inteligentny system pieczenia. Oblicza on automatycznie cykle czasu i temperatury używając czujników elektronicznych do mierzenia zmian wilgotności i temperatury. Pieczenie ma dwie fazy:

Faza 1: Gromadzenie danych. Określany jest idealny czas pieczenia. Ta faza trwa od 5 do 40 minut, zależnie od potrawy. Wybrać ***Master Chef*** w menu i zatwierdzić (2.19.1), następnie wybrać rodzaj potrawy spośród 12 proponowanych i zatwierdzić (2.19.2). Piekarnik wskaże prawidłowy poziom pieczenia. Po umieszczeniu potrawy w piekarniku nacisnąć [✓] aby zatwierdzić (2.19.3). Pojawi się wskaźnik gromadzenia danych (2.19.4) i pojawi się podczas procesu pieczenia.

Funkcja Master Chef nie wymaga nagrzewania piekarnika. Pieczenie musi się rozpoczynać przy chłodnym piekarniku. Jeśli piekarnik jest nagrzany po poprzednim użyciu, należy poczekać aż się ochłodzi.

Ważne: Nie otwierać piekarnika podczas tej fazy, gdyż może to zakłócić obliczenia i zbieranie danych.

Faza 2: Symbol zbierania danych znika i pojawia się czas pozostały do końca pieczenia (2.19.5). Kiedy potrawa będzie gotowa (2.19.6), piekarnik wyłączy się i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć dźwięk, nacisnąć [✓].

2.20 Pieczenie w niskiej temperaturze. Ta funkcja pozwala na uzyskanie mięsa bardziej soczystego i bardziej równomiernie upieczonego. Czasy pieczenia są długie, ale temperatury niskie, pieczenie może zająć do 6 godzin.

Wybrać ***Niska Temperat.*** z menu i zatwierdzić (2.20.1). Wybrać rodzaj potrawy spośród 6 dostępnych i zatwierdzić (2.20.2). Piekarnik zaproponuje ***użycie zestawu do niskich temperatur*** (2.20.3). Zatwierdzić. Piekarnik zaproponuje poziom pieczenia (2.20.4). Zatwierdzić. Piekarnik rozpocznie pieczenie z określonym czasem (2.20.5). Po minięciu ustawionego czasu pojawi się (2.20.6), piekarnik wyłączy się i zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Należy używać specjalnego akcesorium do pieczenia w niskich temperaturach.

2.21 Funkcja Pamięć. Ta funkcja pozwala na zapamiętanie 3 programów pieczenia. Wybrać ***Pamięć*** w menu i zatwierdzić (2.21.1). Wybrać ***Ostatnie piecz.*** i zatwierdzić (2.21.2). Pojawią się parametry przygotowania ostatniej potrawy. Zatwierdzić (2.21.3). Wybrać ***Zapisz*** i zatwierdzić (2.21.4). Wybrać jedną z trzech pamięci aby zapisać parametry i zatwierdzić (2.21.5). Pojawi się (2.21.6). Zatwierdzić. Pojawi się Ust. zapisane (2.21.7). Ustawienia zostały zapisane i można rozpocząć pieczenie naciskając [✓] aby zatwierdzić lub anulować naciskając [⏻].

Aby użyć jednej z zapisanych pozycji, wybrać ***Pamięć*** w menu i zatwierdzić (2.21.8). Wybrać numer pamięci, która ma być wykorzystana i zatwierdzić (2.21.9). Jeśli dane są poprawne, zatwierdzić (2.21.10) i piekarnik rozpocznie pracę (2.21.11).

3 Czyszczenie i konserwacja

3.1 Czyszczenie akcesoriów. Akcesoria nadają się do zmywania w zmywarkach. W przypadku zmywania ręcznego stosować zwykłe detergenty do zmywania. Aby ułatwić czyszczenie należy wcześniej namoczyć akcesoria.

3.2 Czyszczenie pirolityczne.

- Proces czyszczenia polega na spalaniu zanieczyszczeń w wysokich temperaturach.
- Dym i zapachy są usuwane przez katalizator.
- Nie należy czekać z przeprowadzeniem procesu czyszczenia aż w piekarniku nagromadzi się dużo zanieczyszczeń.
- Po pirolizie, gdy piekarnik się ochłodzi, należy wytrzeć go wilgotną szmatką, aby usunąć niewielką ilość białego popiołu pozostały po czyszczeniu.
- Aby wykonać proces pirolizy, wyciągnąć wszystkie akcesoria z piekarnika, takie jak akcesoria do pieczenia i prowadnice teleskopowe.
- Jeśli jakiekolwiek substancje pozostałe po wykipieniu potraw są przyklejone do wnętrza piekarnika, należy je usunąć przed przeprowadzeniem procesu pirolizy, gdyż mogłyby się zapalić lub wytwarzać duże ilości dymu.
- Podczas pirolizy powierzchnie piekarnika stają bardziej gorące niż podczas normalnego użytkowania. Należy trzymać dzieci z dala od piekarnika.

3.3 Piroliza Turbo. Proces czyszczenia zajmuje 2 godziny i gwarantuje dogłębne, intensywne czyszczenie wnętrza piekarnika. Wybrać ***Czyszczenie*** w menu i zatwierdzić (3.3.1). Wybrać **PYROTURBO** i zatwierdzić (3.3.2). Pojawi się (3.3.3). Zatwierdzić. Drzwi zostaną zablokowane ze względów bezpieczeństwa (3.3.4) i rozpocznie się proces pirolizy. Kiedy zakończy się proces czyszczenia, pojawi się (3.3.5). Kiedy odblokują się drzwi, piekarnik wskaże, że proces czyszczenia jest zakończony. Można zmienić czas końca czyszczenia. Nacisnąć [✓], wybrać **Zmień** i zatwierdzić (3.3.6). Wybrać (−), zmienić czas końca czyszczenia i zatwierdzić (3.3.7). Na wyświetlaczu pojawi się ◔ aby wskazać, że piekarnik jest zaprogramowany (3.3.8).

Uwaga: Czas i temperatura są ustawione fabrycznie i nie mogą być zmieniane.

Możliwe jest czyszczenie blachy emaliowanej przy użyciu tej opcji pirolizy. Należy umieścić ją na poziomie 2. W pierwszym rzędzie usunąć nadmiar zanieczyszczeń.

3.4 Autopyro. Ta funkcja automatycznie oblicza czas czyszczenia zależnie od tego jak brudny jest piekarnik. Wybrać ***Czyszczenie*** w menu i zatwierdzić (3.3.1). Wybrać **AUTO PYRO** i zatwierdzić (3.4.2). Pojawi się (3.4.3). Zatwierdzić. Piekarnik rozpocznie obliczanie czasu trwania czyszczenia zależnie od tego jak jest brudny. Drzwi zostaną zablokowane ze względów bezpieczeństwa (3.4.4).

3.5 Po pirolizie (zależnie od modelu). Zdjąć boczne prowadnice drabinkowe i wyczyścić wszelkie pozostałości tłuszczu lub popiołu jakie mogą pozostać po procesie czyszczenia. Zależnie od modelu, prowadnice drabinkowe są przymocowane na dwa sposoby, bez wspornika (3.5.1. 3.5.2) lub ze wspornikiem (3.6.4, 3.6.5). Po ich wyjęciu użyć wilgotnej szmatki do umycia bocznych ścianek (3.5.3, 3.5.5). Po wyczyszczeniu bocznych ścianek zamontować prowadnice. Jeśli piekarnik posiada opuszczany grill, pociągnąć go do góry a następnie nacisnąć, aby opuścić na dół (3.5.7). Wyczyścić górną ściankę wilgotną szmatką (3.5.8).

3.6 Czyszczenie szklanych drzwi.

Czyszczenie szklanych drzwi z zewnątrz: Użyć miękkiej wilgotnej szmatki z dodatkiem detergentu do szkła.

Czyszczenie szyb od wewnątrz: Jeśli wewnętrzna strona szyb jest brudna, mogą być one wyjęte do umycia.

Po ochłodzeniu się piekarnika, otworzyć całkiem drzwi (3.6.1) i unieruchomić je za pomocą czerwonego elementu blokującego, który znajduje się w torebce z akcesoriami (3.6.2). Umieścić drugi z dołączonych przyrządów (wykonany z blachy) w bocznej szczelinie szklanej szyby i podważyć ją za jego pomocą. Wykonać tę samą czynność po przeciwnej stronie. Usunąć czerwony element blokujący i zamknąć drzwi (3.6.3). Wyciągnąć szybę (3.6.4), umyć i wysuszyć szmatką (3.6.5). Jeśli to konieczne wyciągnąć zespół wewnętrznych szyb z drzwi. Zespół składa się z jednej lub dwóch szyb, zależnie od modelu, z czarnymi łącznikami w każdym rogu. Aby go wyciągnąć, umieścić rękę w dolnej części drzwi i pociągnąć do góry (3.6.6). Po wyciągnięciu zespołu zdjąć łączniki i umyć szyby (3.6.7).

Gdy szyby będą czyste (3.6.8) umieścić je ponownie w gumowych łącznikach, z kolcami skierowanymi do góry (3.6.9) i wsunąć z powrotem szyby tak, aby litery „L" (lewa) i „R" (prawa) znajdowały się obok odpowiednich zawiasów (3.6.10). Na koniec umieścić ostatnią wewnętrzną szybę tak, aby dało się odczytać napis PYROLYTIC (3.6.11). Wyjąć ograniczniki (3.6.12) i zamknąć drzwi.

Ostrzeżenia:
- Upewnić się, że piekarnik jest wyłączony.
- Poczekać na ochłodzenie się szyb zanim zostaną one wyciągnięte.
- Nigdy nie używać urządzeń czyszczących parą.

3.8 Czyszczenie piekarnika z zewnątrz: Używać neutralnych środków myjących. Wytrzeć piekarnik do sucha przy pomocy miękkiej szmatki.

4 Rozwiązywanie problemów

Jest wiele problemów, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

4.1 Nie działa. Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone i włączone i czy nie przepalił się bezpiecznik. Ustawić wyższą temperaturę.

4.2 Nie działa wewnętrzne oświetlenie. Wymienić żarówkę lub wymienić bezpiecznik.

4.3 Podczas pieczenia wydobywa się dym. Zmniejszyć temperaturę i/lub wyczyścić piekarnik.

4.4 Czyszczenie pirolityczne nie funkcjonuje. Upewnić się, że drzwi są poprawnie zamknięte. Awaria systemu blokady lub czujnika temperatury. Skontaktować się z Serwisem Technicznym.

4.5 Słychać sygnał dźwiękowy. Osiągnięta została ustawiona temperatura. Program pieczenia został zakończony.

4.6 Pojawia się informacja o zablokowanych przyciskach. To się pojawia podczas normalnego funkcjonowania. Odblokować przez naciśnięcie przycisku.

4.7 Po zakończeniu pieczenia powstaje hałas. Jest to normalne, ponieważ wentylator w dalszym ciągu działa, aby zmniejszyć temperaturę we wnętrzu i na zewnątrz piekarnika.

4.8 Komunikaty o błędach.
F01 Awaria czujnika temperatury. ⚠
F02 Drzwi zablokowane (4.7.1). ⚠
F03 Piroliza nie może być przeprowadzona. ⚠
F04 Awaria blokady drzwi. ⚠
F05 Błąd oprogramowania. ⚠
F10 Zanik zasilania podczas pieczenia. ⚠
AUTO-STOP Piekarnik automatycznie się wyłączył, ponieważ funkcjonował przez szereg godzin (4.7.2).

⚠ **Nie próbować samodzielnych napraw piekarnika.** Skontaktować się z Serwisem Technicznym.

4.8 Funkcja Demo: Nacisnąć równocześnie i przytrzymać przez 5 sekund przyciski '+', '-' i 'powrót'. Aby anulować ustawienie należy ponownie wykonać tę samą czynność.

5 Ochrona środowiska

Piekarnik został zaprojektowany z myślą o ochronie środowiska naturalnego.

Dbaj o środowisko naturalne. CRozgrzewać piekarnik przed włożeniem potrawy tylko wtedy, kiedy jest to konieczne (patrz tabela). Zaleca się stosowanie form do pieczenia w ciemnych kolorach. Przy długim pieczeniu wyłączać piekarnik 5 lub 10 minut przed upływem przewidzianego czasu.

Zarządzanie odpadami pochodzącymi z urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Symbol oznacza, że piekarnik nie może być usunięty razem z innymi odpadami komunalnymi. Piekarnik należy oddać do specjalnego punktu zbierania odpadów. Recykling urządzeń AGD pozwala uniknąć negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko oraz oszczędzać energię i zasoby naturalne. Aby uzyskać więcej informacji proszę skontaktować się z władzami lokalnymi lub sklepem, w którym został zakupiony piekarnik.

Tabela wskazówek dotyczących gotowania

	Potrawa	Program i temperatura		Czas	Pozycja	Rozgrzewanie wstępne	Akcesoria
mięso i drób	cielęcina 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	nie	
	wieprzowina 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	nie	
	jagnięcina 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	nie	
	indyk 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	nie	
	kurczak 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	nie	
warzywa	pieczona papryka czerwona 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	nie	
	nadziewane pomidory 4 szt.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	nie	
ryby i owoce morza	pieczony morszczuk 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	tak	
	krewetki pieczone 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	tak	
różne	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	tak	
	rozmrażanie wszystkich produktów spożywczych	75° C			2	nie	
	Zakwaszanie ciasta chlebowego/ bułkowego	40° C - 50°C	40° C - 50°C	25 - 30 min	0	nie	
PRZEPISY PRZETESTOWANE ZGODNIE Z NORMĄ IEC/EN60350	8.4.1 Ciasteczka maślane		175° C	22 min	3	tak	Płaską
	8.4.2 Magdalenki		185° C	21 min	2	tak	Płaską
			*160° C	35 min	3 1	nie	Blachą głęboką 7 płaską
	8.5.1 Biszkopt beztłuszczowy		180° C	28 min	1	nie	Blacha głęboka/ do ciast
			*180° C	50 min	3 1	nie	Dwie tortownice na osobnych rusztach
	8.5.2 Jabłecznik		185° C	40 min	2	nie	Ruszt
			*180° C	65-70 min	3 1	nie	Dwie tortownice na osobnych rusztach
	9.1 Opiekanie		*275° C	2-3 min	3	Nagrzewanie wstępne: 5 min	Gotować 2-3 min na ruszt

* W zależności od modelu

Instruction manual

Important! Read the entire manual before using the oven. The documentation and accessories are inside the oven.

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

Safety

⚠ *Important*

Keep this manual with the appliance. If you sell or give the appliance to another person, make sure you also pass on the user manual. Read these instructions carefully when using and installing the appliance. They are designed to protect your own and others' safety.

- The electrical installation that feeds the oven must have circuit breakers installed in accordance with current local installation regulations.
- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During operation, some accessible parts may become hot. Children under the age of 8 must not go near the appliance unless under permanent supervision.
- Do not touch the heating elements inside the oven.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is designed for normal household use only. Do not use it for commercial or industrial purposes. Use exclusively for cooking food products.
- Do not try to modify the characteristics of the appliance. It could be dangerous.
- During cleaning by pyrolysis, surfaces become hotter than during normal use. Keep out of reach of children.
- Before cleaning with pyrolysis, remove all cooking items and significant overflows.
- Do not put heavy weights on the oven door and make sure that children do not climb or sit on it.
- Always make sure that the oven is switched off before cleaning.
- After using the oven, make sure that all the controls are in the off position.
- Do not use the oven as a larder or to store accessories after use.
- Do not use steam or high pressure devices to clean the device (electrical device safety reasons)
- The oven door should always be kept closed when working, for all programmes, including the grill.

1 Installation

1.1 Unpacking. Remove all the protective packaging elements.

1.2 Mains connection. Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).

The appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral-to-neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space and centre it (1.2.5). Make sure there is no excess cable in the upper part (1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7). The fitted furniture or its surface must be heat-resistant. The time must be set in order to finish the installation. After a period of inactivity, the machine will turn to standby and its brightness will diminish or the screen will switch off, depending on the model.

2 Using the oven

Before using your new oven for the first time, heat it up while empty (with no food in it and with the control turned to [ ], for 30 minutes at 250ºC). It may produce some smoke or a bad smell (this is normal and is caused by the oven heating up grease residue etc.). When it has cooled down, pre-clean it by wiping the inside with a damp cloth.

You may browse the oven menu display and configure it as you wish and/or use the different buttons for cooking. [ⓘ] On/cancel. [+], [−] Browse the different menu options. [✓] Validate an option. [↵] Return to previous display. [🔑] Block oven keypad.

2.1 Accessories. Depending on the model there is a Deep Tray (2.1.1), Flat Tray (2.1.2) and Multifunctional Grill (2.1.3) that work separately. If it also possible to combine either tray with the Multifunctional Grill (2.1.4) to make a set. All the accessories or sets can be used directly or mounted on the Partial Extraction Grill (2.1.5) or the Total Extraction Grill (2.1.6, 2.1.7), (2.1.8). If you have the partial extraction tray, it can be used separately or together with trays (3 types) (2.1.9). The Simple Grill is used separately (2.1.10). If you have telescopic rails, remove the tray before installing them in the oven (2.1.11). The telescopic rails extend automatically due to the weight of the tray when the oven is opened (2.1.12). Food must always be placed on a tray on the telescopic rails (2.1.13). Bear in mind the position of the grills when installing them. There are anti-tipping stops at the sides (2.1.14). The low temperature grill is required to use the "***low temperature cooking***" mode (2.1.15).

2.2 Accessory positions. The accessories can be fitted in 5 different positions [1] [2] [3] [4] [5].

2.3 Selecting a language. When you switch on the oven for the first time or when the electricity returns after a power cut, the language selection display will appear. Press [+] or [−] until the desired language is highlighted and press [✓] to validate (2.3.1).

2.4 Adjusting the time and date. After the language has been validated, the date and time adjustment display will appear (2.4.1). Press [+] or [−] until the ***Time*** appears (2.4.2). Validate by pressing [✓] . The time will flash (2.4.3). Press [+] or [−] to change the time (2.4.4). After adjusting the time, press [✓] to validate (2.4.5). Repeat the same sequence to adjust the date and the 12/24 hour mode. When all these items have been set, press [✓] to validate (2.4.6).

Note: You may choose to view the clock in analogue (2.4.7) or digital (2.4.8) mode.

2.5 Changing the language. Press [ⓘ] . TAfter the starting animation, the menu display will appear (2.5.1). Press [+] , [−] until ***Settings*** appears, and press [✓] to validate (2.5.2). Press [+] , [−] to select the ***Language*** and press [✓] to validate (2.5.3). Follow the sequence to change the language (2.3.1).

2.6 Changing the time and date. Select ***Settings*** and validate (2.5.1, 2.5.2). Press [+] , [−] to select the ***Time / Date***. Press [✓] to validate (2.6.1). Follow the sequence to change the time (2.4.1 - 2.4.6).

2.7 Beeper function. Press [ⓘ] to access the menu (2.5.1). Press [+] , [−] to select the ***Minute*** minder. Press [✓] to validate (2.7.1). Press [+] , [−] to enter the time. Press [✓] to validate (2.7.2). The time will start to count down and when it reaches zero a beep will sound. Press [✓] to stop the beep.

2.8 Button sound adjustment. Select ***Settings*** and validate (2.5.1, 2.5.2). Select ***Sound*** and validate (2.8.1). Select the ***Bip on*** or ***Bip off*** option. Validate (2.8.2).

2.9 Display contrast adjustment. Select ***Settings*** and validate (2.5.1, 2.5.2). Select ***Display*** and validate (2.9.1). Adjust the contrast and validate (2.9.2).

There are two display modes: ***Permanent (On)*** (the display remains constantly on) and ***Holding*** (the display goes dark after a certain time to save energy). Select the desired mode and validate (2.9.3). To activate a display in wait mode, press [⊶].

2.10 Interior oven light function: When the oven is in power saving mode, the light only comes on for a few seconds, when you press [⊶]. You can deactivate this function so that the light remains permanently on during cooking if you wish. To do this, with the oven switched off, press the [+] and [−] buttons simultaneously and hold them down until you hear a beep. To return to power saving mode, repeat the operation.

2.11 Celeris Function. This function is for quickly reaching the desired temperature. It is recommended for dishes that require pre-heating. A series of beeps will sound when the temperature is reached. Select ***Settings*** and validate (2.5.1, 2.5.2). Select ***Celeris*** and validate (2.11.1). Activate or deactivate the function and validate (2.11.2).

2.12 Electricity consumption adjustment. This function allows you to check the oven's electricity consumption. With an "economy hours" contract you can consult the details of consumption at these times. Select ***Settings*** and validate (2.5.1, 2.5.2). Select ***Consumption*** and validate (2.12.1). The consumption data display will appear. Validate (2.12.2). Use [+], [−] to adjust the start and end time for the economy bands. When you have changed all the desired parameters, press [✓] to validate (2.12.3).

Note: If you have entered the economy band times in the pyrolysis function, the oven will suggest starting the cleaning process at the nearest available time. If you wish to start pyrolysis immediately, you will need to cancel the economy band time programming.

2.13 Fagor Services. This option enables you to obtain the contact details for the customer service and after-sales departments. Select ***Settings*** and validate (2.5.1, 2.5.2). Select ***Info*** and validate (2.13.1). You will access the information display. To exit, press [✓] (2.13.2).

2.14 Child lock. This is used to prevent children from playing with the oven control buttons. With the oven switched off, press and hold down [⊶] until the key appears (2.14.1). When any button is pressed, the keypad locked display appears. To ***unlock*** it, select unlock and validate (2.14.2).

COOKING

2.15 Instant cooking. Select ***Cookfunctions*** on the menu and validate (2.15.1). Press [+], [−] to select the desired cooking function, and validate (2.15.2).

Defrost. Rapidly thaws any kind of food.

Traditional heat. For bread, cakes, cakes with filling and lean meat.

High base heat. The heat from the oven base is evenly distributed. Ideal for paellas or pizzas.

Low grill. For hamburgers, toast and food with a small surface area.

High grill. For browning pasta, soufflés and bechamel sauce.

Fanned high grill. This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large-sized roasts.

Turbo plus. The heat is produced by the central element.

Traditional fanned heat. For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavours or smells mixing.

Delicate foods. For yoghurt or dried foods (dried mushrooms, for example).

3D heat. This enables you to cook several trays of food at the same time.

4-level grill. The browning time is longer than with a standard grill.

Keep warm function. This keeps already-cooked food warm.

After validating the cooking function, you may change the suggested temperature by pressing [+], [−]. Press [✓] to validate (2.15.3). Press [✓] again for cooking to start (2.15.4). You may change the temperature by pressing [✓] (2.15.5). You may switch off the oven by pressing [⏻] (2.15.6).

Time functions

Setting the time. After selecting the cooking function, you may also change the time functions. Select ◔ and enter the cooking duration (2.15.7). When the selected time has elapsed, the oven will switch off and a beep will sound. To stop the beep, press [✓].

Setting the end of cooking time. Select ◔ on the cooking options display and enter the desired cooking time. Then select ⊖ and enter the end of cooking time (2.15.8). Validate. The oven will then go into wait mode until cooking begins (2.15.9).

GRATIN + option. This function is for browning food. It comes on 5 minutes before the end of cooking (2.15.10).

Gratin + cannot be used in some cooking modes, e.g. defrost, maintenance and delicate food.

2.16 Recipe cooking. This function is for cooking recipes, adjusting the desired amounts according to the number of people you are cooking for.

Select ***Recipes*** on the menu and validate (2.16.1). 6 types of food are available: ***White meat, Red meat, Fish, Vegetables, Cakes, Tarts/Quiches.***

Select the desired food using [+], [−] and validate (2.16.2). Select the recipe and validate (2.16.3). Enter the weight and validate (2.16.4). The oven will recommend a level (2.16.5). Place the tray at the level and validate. The oven will automatically make the necessary calculations and the end of cooking time will appear (2.16.6). When cooking is complete a beep will sound and the display will indicate that the dish is ready (2.16.7).

You may change the end of cooking time if you wish. Press [✓] and select Change the time using [+], [−] and validate.

2.17 Residual heat . If the oven is still hot after it has been switched off, will appear on the display. It will only disappear when the temperature inside the oven drops below 60ºC.

2.18 Automatic switch-off. If you forget to switch off the oven, it will switch off automatically after a certain time. If the temperature is lower than 100ºC, the oven will switch off after 10 hours. If the temperature is higher than 100ºC, it will switch off after 3 hours.

2.19 Master Chef cooking. This is an intelligent cooking system. It automatically calculates the time and temperature cycles using electronic sensors to measure the humidity and temperature variations. It has two phases:

Phase 1: Data gathering. The ideal cooking time is determined. This phase lasts from 5-40 minutes, depending on the dish. Select ***Master Chef*** on the menu and validate (2.19.1), then choose the type of dish you wish to cook from the twelve suggestions and validate (2.19.2). The oven will indicate the correct tray level. When you have placed the tray, press [✓] to validate (2.19.3). The data gathering display will appear (2.19.4), and will appear during the cooking process.

The Master Chef function does not require pre-heating. The cooking cycle must start when the oven is cool. If the oven is hot due to previous use, you must allow it to cool down.

Important: Do not open the door during this phase as it will unbalance the calculations and data gathering.

Phase 2: The data gathering symbol disappears and the remaining time to end of cooking appears (2.19.5). When the dish is ready (2.19.6), the oven switches off and a beep sounds. To stop the beep, press [✓].

2.20 Low temperature cooking. This function is for allowing meat to remain tender and more even cooking. The cooking times are long but the temperatures are low, and cooking may take up to 6 hours.

Select ***Low Temperature*** on the menu and validate (2.20.1). Select the type of food to be cooked from the 6 options and validate (2.20.2). The oven will suggest you ***use the low temperature tray*** (2.20.3). Validate. The oven will recommend a level (2.20.4). Validate. The oven will start cooking with a set time (2.20.5). When this time has elapsed, (2.20.6) will appear, the oven will switch off and a beep will sound.

Note: Use the specific accessory for low temperature cooking.

2.21 Memory function. This function enables 3 modes to be stored in the ***cooking function***. Select ***Memories*** on the menu and validate (2.21.1). Select ***Last programme*** and validate (2.21.2). The parameters for the last dish cooked will appear. Validate (2.21.3). Select ***Save*** and validate (2.21.4). Select one of the three memories to store the parameters in, and validate (2.21.5). (2.21.6) will appear. Validate. ***Settings stored*** (2.21.7) will appear. The adjustments have now been stored and you may start the cooking process by pressing [✓] to validate, or exit by pressing [⏻].

To use one of the memories stored, select ***Memories*** on the menu and validate (2.21.8). Select the number of the memory you wish to use and validate (2.21.9). If the data are correct, validate (2.21.10) and the oven will start up (2.21.11).

3 Maintenance and cleaning

3.1 Cleaning the accessories. The accessories are dishwasher-safe. To wash them up by hand, use ordinary detergent. Leave them to soak for easier cleaning.

3.2 Pyrolysis cleaning

- The cleaning process consists of the dirt being burnt at high temperatures.
- The smoke and smells are eliminated by a catalyser.
- There is no need to wait until the oven has accumulated a large amount of grease to perform the cleaning process.
- After pyrolysis, when the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth to remove the white ash residue.
- Before starting the pyrolysis process, take all the accessories out of the oven, including the cooking accessories and the telescopic runners.
- If any substances are stuck to the inside of the oven due to spill-overs, remove them before carrying out the pyrolysis process as they could catch fire or give off large amounts of smoke.
- During the pyrolysis process the surfaces become hotter than during normal use. Keep children away from the oven.

3.3 Pyro-turbo. This process takes two hours and guarantees thorough, intense cleaning of the inside of the oven. Select ***Cleaning*** on the menu and validate (3.3.1). Select **PYRO TURBO** and validate (3.3.2). (3.3.3) will appear. Validate. The door will be locked for safety reasons (3.3.4) and the pyrolysis process will begin. When the cleaning process is complete, (3.3.5) will appear. When the door is unlocked, the oven will indicate that the cleaning process is complete.
You may change the end of cleaning time if you wish. Press [√], select ***Change*** and validate (3.3.6). Select (−), change the end of cleaning time and validate (3.3.7). 🕒 will appear on the main display to indicate that the oven is programmed (3.3.8).

Notes: The temperature and time parameters are set parameters and cannot be changed.

The enamelled tray can be cleaned with this pyrolysis option. Firstly remove any excess grease from the tray and then place it at level 2.

3.4 Autopyro. This function automatically calculates the cleaning time depending on how dirty the oven is. Select ***Cleaning*** on the menu and validate (3.4.1). Select **AUTO PYRO** and validate (3.4.2). (3.4.3) will appear. Validate. The oven will begin to calculate the duration according to how dirty it is. The door will be blocked for safety reasons (3.4.4).

3.5 After pyrolysis (depending on model). Take out the side runners and clean off any grease or ash that has been left after the cleaning processes. Depending on the models, the side runners are fixed in two ways, either without a support (3.5.1, 3.5.2) or with a support (3.5.4, 3.5.5). When you have removed them, use a damp cloth to clean the side walls (3.5.3, 3.5.6). When you have cleaned the oven walls, replace the runners. If your oven has a fold-down grill, pull upwards and press to fold it down (3.5.7) and clean the top wall with a damp cloth (3.5.8).

3.6 Cleaning the glass

Cleaning the outside of the glass: Use a soft cloth soaked in a glass cleaning product.

Cleaning the inside of the glass: If the inside of the glass is dirty, you can remove it for cleaning.

When the oven has cooled down, open the door as wide as possible (3.6.1) and fix it in place with the red stop supplied in the accessories bag (3.6.2). Use the remaining sheet accessory on one side of the glass to raise up the glass like a lever. Do the same on the other side of the glass. Remove the red stop and close the door (3.6.3). Remove the glass (3.6.4), clean it and dry it with a cloth (3.6.5). If necessary, remove the whole glass panel unit inside the door. This unit consists of either one or two glass panels, depending on the model, with a black stop in each corner. To remove them, place your hand under the door and pull upwards (3.6.6). When you have taken out the unit, remove the stops to clean the glass panels (3.6.7).

When the glass panels are clean (3.6.8) fit them onto the rubber stops again, with the stud facing upwards (3.6.9) and replace the glass panels so that the letters “L” (left) and “R” (right) are beside the hinges (3.6.10). Lastly, place the remaining glass panel so that the word PYROLYTIC can be read (3.6.11). Remove the stops (3.6.12) and close the door.

Warnings:
- Make sure the oven is switched off.
- Allow the glass to cool down before removing it.
- Never use steam cleaning machines.

3.7 **Cleaning the outside of the oven:** Use neutral cleaning products. Dry the oven well with a soft cloth.

4.8 **Demo function:** Press at the same time '+', '-' and 'back' touches during 5 seconds. To deactivate to the same operation.

4 Troubleshooting

You can solve the following problems yourself:

4.1 **The oven is not heating up.** Check it is plugged in and switched on and that the fuse has not blown. Select a higher temperature setting.

4.2 **The interior light is not working.** Change the bulb or replace the fuse.

4.3 **Smoke is coming out during cooking.** Turn the temperature down and/or clean the oven.

4.4 **The pyrolysis cleaning process is not being carried out.** Ensure the door is correctly closed. Locking system or temperature sensor failure. Call the Technical Service.

4.5 **A beep is sounding.** The selected temperature setting has been reached. The cooking cycle is complete.

4.6 **The oven blocked key appears.** This occurs during normal functioning. Unblock it by pressing the key.

4.7 **The oven makes a noise after cooking.** This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

4.8 **Failure warnings.**

F01 Temperature sensor failure. ⚠
F02 Door blocked (4.7.1). ⚠
F03 Pyrolysis cannot be carried out. ⚠
F04 Door block failure. ⚠
F05 Software failure. ⚠
F10 Power cut during cooking. ⚠
AUTO-STOP The oven automatically switches off as it has been functioning for several hours (4.7.2).

⚠ **Do not try to repair the oven yourself.** Call the technical assistance service.

5 The Environment

This oven has been designed with environmental protection in mind.

Respect the environment. Only preheat the oven when necessary (see table). Use dark coloured cake tins whenever possible. For long cooking times, switch off the oven 5 or 10 minutes before the end of cooking time.

Management of waste electrical and electronic equipment.

The symbol indicates that the appliance must not be disposed of in traditional bins for domestic waste.

Take your oven to a special collection centre. Recycling domestic appliances will prevent negative consequences for health and the environment and will allow savings on energy and resources.

For further information, contact the local authorities or the shop where you bought the oven.

Cooking Table

	Food	Programme and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
meat and poultry	beef 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	pork 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	lamb 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	turkey 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	chicken 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
vegetables	roasted red peppers 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	stuffed tomatoes 4 servings	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
fish and seafood	baked hake/ baked cod 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	yes	
	roasted lobster 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	yes	
sundry	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	yes	
	defrosting, all types of food	75° C			2	no	
	Fermenting dough for bread/cakes	40° C - 50°C	40° C - 50°C	25 - 30 min	0	no	
PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC/EN60350	8.4.1 Butter cookies		175° C	22 min	3	yes	Deep Tray
	8.4.2 Fairy cakes		185° C	21 min	2	yes	Deep Tray
			*160° C	35 min	3 1	no	Deep Tray/ standard
	8.5.1 Fat-free sponge cake		180° C	28 min	1	no	Mould on grill
			*180° C	50 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep
	8.5.2 Apple tart		185° C	40 min	2	no	Grill
			*180° C	65-70 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep
	9.1 Surface browning		*275° C	2-3 min	3	Pre-heat for 5 min	Cook 2-3 min. on grill

* Depending on the model.